ASSIETTE DES PECHEURS

Pour 6 personnes: 1 petit bar de 400 g, 1 saint-pierre de 400 g, 250 g de saumon, 12 coquilles Saint-Jacques, 18 langoustines, 1 bouquet de cerfeuil, 250 g de beurre. Pour le court-bouillon: 200 g de carottes, 200 g d'oignons, 200 g de blanc de poireaux, 1 petite branche de céleri, 1 bouteille de muscadet, bouquet garni, sel, poivre du moulin. Préparation 20 mn. Cuisson 45 mn.

Lavez les légumes et coupez-les tous en julienne. Dans une sauteuse, faites fondre 50 g de beurre et mettez les légumes, faites-les suer à feu doux puis mouillez avec le vin et 1 l d'eau. Ajoutez le bouquet garni, salez légèrement, poivrez. Faites cuire 30 mn. Passez le court-bouillon. Demandez au poissonnier de lever les filets du bar et du saint-pierre. Décortiquez à cru les langoustines, ouvrez les coquilles Saint-Jacques, coupez les noix en deux, dans l'épaisseur, si elles sont trop grosses. Lavez poissons et coquillages, épongez-les. Pochez-les séparément dans le court-bouillon, 2 à 3 mn environ. Egouttez-les, tenez-les au chaud au bain-marie. Faites réduire le court-bouillon aux trois quarts en le mettant sur feu vif. Hors du feu, montez la sauce au fouet en ajoutant au court-bouillon 200 g de beurre divisé en morceaux. Répartissez les poissons, les langoustines et les coquilles sur des assiettes individuelles chaudes. Nappez de sauce, saupoudrez de cerfeuil haché.

BALLOTTINE DE SAUMON AUX PISTACHES

Pour 6 à 8 personnes: 300 g de filets de saumon frais, 300 g de filets de sole. Pour la mousse: 300 g de saumon frais, 2 blancs d'oeufs, 1 jaune, sel, poivre, 75 g de pistaches décortiquées, 2,5 dl de crème fraîche, 1 grande crépine, 1 étamine. Pour le fumet de poisson: tête et déchets de poisson, 1/2 litre de vin blanc sec, 2 carottes, 1 oignon, sel, poivre, thym, laurier.

Mettre la crépine à tremper dans l'eau froide et préparer le fumet de poisson en mettant dans une grande casserole les ingrédients cités ci-dessus avec 1 litre d'eau froide. Porter à ébullition pendant 10 mn puis laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer la mousse: passer au mixer les 300 g de saumon frais avec deux blancs d'oeufs jusqu'à obtention d'une purée très fine et lisse. Ajouter alors 1 jaune d'oeuf, les pistaches pelées et laisser en attente le temps de battre la crème fraîche au fouet sans attendre le stade de la Chantilly et l'incorporer à la mousse de saumon en attente. Saler et poivrer, modérément. Sur le plan de travail, étaler l'étamine passée à l'eau froide, poser par-dessus la crépine et disposer, au milieu, la moitié de la mousse de saumon aux pistaches, coucher par-dessus les filets de saumon et de sole, puis recouvrir avec le reste de mousse de saumon. Rabattre la crépine de toutes parts sur l'ensemble et enfermer la ballottine dans l'étamine en la serrant bien (pour cela, ficeler les deux extrémités et la coudre serrée à grands points avec de la ficelle à rôti et une grosse aiguille). Verser le fumet refroidi et filtré dans une cocotte (ovale de préférence), porter à ébullition avant d'y plonger la ballottine, qui doit être complètement recouverte par le fumet (rajouter au besoin un peu d'eau ou de vin blanc), maintenir un léger frémissement pendant 1 h environ. Laisser refroidir dans le fumet avant de l'égoutter et de resserrer l'étamine. Laisser reposer 4 h au frais et servir la ballottine coupée en tranches sur le plat de service garni à volonté de crevettes roses.

BEIGNETS DE SAUMON

Retirer le saumon de la boîte et l'égoutter sur un torchon pour être sur qu'il contient le moins d'eau possible. Préparer une pâte à frire. Diviser le saumon en petits morceaux de 2x3 cm. Les enrober de pâte à frire et cuire dans une friture bien chaude. Egoutter. Servir accompagné de citron et de persil.

BRANDADE DE SAUMON

Pour 6 personnes: 250 g de saumon en boîte, 500 g de pommes de terre, 1/4 litre de lait, 30 g de beurre 75 g de crème fraîche, sel, poivre, 1 tranche de saumon fumé, 100 g de gruyère râpé.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée durant 20 minutes. Epluchez-les et passez-les au presse-purée. Dans une casserole à feu doux incorporez le lait et le beurre puis la crème fraîche. Salez, poivrez. Faites un peu épaissir. Emiettez le saumon et mélangez le bien à la purée. Nappez le fond et les bords d'un moule à gratin d'une couche épaisse de purée de saumon, au milieu disposez des morceaux de saumon fumé et le gruyère râpé. Mettez au four une vingtaine de minutes. Ce plat doit être servi très chaud et bien gratiné.

BRIOCHES SURPRISE

Pour 8 personnes: 8 brioches à tête, 2,5 dl de lait, 1 boîte de saumon au naturel, 80 g de gruyère râpé, 2 oeufs, sel, poivre, noix muscade.

Coupez les têtes des brioches creusez-les. Faites chauffer le lait et versez-le sur la mie retirée des brioches, ajoutez le saumon émietté, le fromage et les jaunes d'oeufs, assaisonnez, puis incorporez les blancs battus en neige. Remplissez les brioches avec cette préparation. Mettez-les dans un plat beurré et faites cuire 20 mn (th 5).

BROCHETTES DE SAUMON

600 g de saumon frais, 100 g de lard fumé en dés, 4 brochettes en bois, 100 g de raifort, crème fraîche, sel, poivre et ciboulette.

Faites bouillir ensemble la crème et le raifort avec sel et poivre. Préparez des brochettes, en alternant morceaux de saumon et dés de lard. Passez les brochettes à la poêle et ou dernier moment sur le grill. Servez avec la crème de raifort à laquelle vous ajoutez la ciboulette ciselée.

CARPACCIO DE SAUMON

Pour 4 personnes: 600 g de filet de saumon tranché finement, 4 brins d'aneth, 4 brins de cerfeuil, 4 c à soupe d'huile d'olive, 2 c à soupe de poivre vert, le jus de 2 citrons, sel.

Dans un plat, disposer les tranches de saumon et les poudrer de poivre vert. Mélanger l'huile, le jus des citrons et le sel. Verser le mélange sur le saumon et laisser macérer au frais 20 mn. Dans un bol, mélanger le yaourt, le jus de citron, le sel et le poivre, jusqu'à obtention d'une crème homogène. Ajouter les brins d'aneth. Décorer le carpaccio de brins d'aneth, de cerfeuil. Servir aussitôt avec des tranches de pain grillé.

CHAUSSON DE POISSON

Pour 6 à 8 personnes: 400 g de saumon (frais ou surgelé), 300g de filets de merlan, 2 litre de court-bouillon pour poisson, 3 échalotes, 150 g de champignons de couche, 20 g de beurre, 3 oeufs durs, 1 oeuf cru, 2 c à soupe de persil haché, sel, poivre, 500 g de pâte brisée. Pour dorer 1 jaune d'oeuf, 1 c à soupe de lait. Pour servir: 100 g de beurre, sel, poivre, 1 jus de citron.

Faites pocher le saumon et les filets de merlan au court bouillon frémissant (15 mn pour le saumon, 10 mn pour le merlan). Egouttez-les, laissez tiédir, retirez toutes les arêtes et la peau du saumon, émiettez la chair des poissons. D'autre part, faites fondre au beurre les échalotes pelées et hachées menu avec les champignons émincés; mélangez-les aux oeufs durs écalés et hachés, ajoutez l'oeuf cru, le persil, assaisonnez. Mélangez le poison et cette farce. Etalez la pâte brisée au rouleau en un chausson de poisson carré de 30 x 30 cm environ. Sur la moitié, disposez la farce en formant un dôme. Repliez l'autre moitié par-dessus et ourlez les bords tout autour pour former un gros chausson. Ménagez un trou au milieu que vous entourerez d'un cordon de pâte collé au blanc d'oeuf pour former une cheminée. Dans les chutes de pâte, découpez des feuilles que vous collerez au blanc d'oeuf sur le dessus du chausson. Dorez le tout avec le jaune d'oeuf délayé avec le lait. Faites cuire à four chaud préchauffé (240°C, th 7) pendant 1 h en protégeant le chausson avec une feuille de papier d'aluminium en fin de cuisson. Coulez la moitié du beurre fondu avec l'assaisonnement et le jus de citron par la cheminée. Servez le reste à part avec le pâté chaud.

COQUILLES DE SAUMON

Pour 4 personnes: 1 grosse boîte de saumon, 1 oignon, 1 citron, 150 g de champignons de Paris, 2 dl de Gewürztraminer (vin blanc d Alsace), 30 g de parmesan râpé, 50 g de beurre, 2 c à soupe de crème épaisse, 2 c à soupe de chapelure, sel, poivre, 4 coquilles Saint-Jacques vides.

Pelez puis hachez l'oignon, faites-le fondre à la poêle dans 30 g de beurre pendant que vous hacherez grossièrement les champignons en les citronnant légèrement. Ajoutez ces champignons dans la poêle. Salez, poivrez, mélangez puis montez le feu et laissez cuire 3 mn. Mouillez avec le vin blanc, laissez cuire encore pendant 5 à 6 mn, toujours sur feu vif. Emiettez le saumon dans la poêle puis incorporez la crème fraîche. Répartissez le mélange

dans 4 coquilles vides. Parsemez de chapelure et saupoudrez d'un peu de parmesan. Posez une noisette de beurre sur chacune des coquilles. Glissez les coquilles sous le gril du four laissez gratiner 2 à 3 mn.

CORNETS DE SAUMON FUME

Un sachet de saumon fumé, un petit suisse, une cuillerée à soupe de crème fraîche, une grosse cuillerée à soupe de raifort râpé, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, un oignon, un demi citron.

Mélangez le petit suisse, la crème fraîche et le raifort jusqu'à obtention d'une crème légère et mousseuse. Disposez régulièrement cette composition sur les tranches de saumon. Roulez celles-ci en forme de cornet et rangez-les en éventail sur un plat rond. Arrosez d'huile d'olive. Décorez de rondelles d'oignon cru et de tranches de citron.

COURONNE DE SAUMON

Mousse: 500 g de saumon, 125 g de sole, 150 g de crème fraîche épaisse, sel, poivre, 4 blancs d'oeufs, 200 g de crevettes cuites et épluchées, 150 g de pistaches mondées. Pour tapisser le moule: 6 petits filets de soles. Pour garnir: crevettes bouquet à volonté.

Préparez la mousse, coupez le saumon et la sole en morceaux, passez-les au mixeur avec la crème fraîche, assaisonnez. Fouettez les blancs d'oeufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement à la purée de poisson, joignez les crevettes et les pistaches. Mettez au frais à couvert. Beurrez u moule en couronne et garnissez-le de filets de soles salés et poivrés et laissez dépasser les extrémités. Remplissez le moule de mousse de poissons, repliez les extrémités des filets par-dessus et couvrez le tout d'un papier d'aluminium perforé de trous. Faites cuire à four moyen (180°C) au bain-marie pendant 1 h. Démoulez sur le plat de service. Servez chaud avec une sauce mousseline.

CROQUETTES DE SAUMON

Egouttez et nettoyez le contenu de deux boîtes de saumon rose. Pilez la chair dans une terrine et incorporez 100 g de beurre, 2 oeufs entiers et 8 biscottes écrasées finement. Ajoutez le jus d'un citron et le zeste finement râpé, confectionnez des croquettes avec cet appareil. Roulez-les dans du blanc d'oeuf battu puis dans de la chapelure. Faites-les frire durant 5 à 6 minutes et servez-les accompagnées d'une sauce tomate relevée.

DARNES DE SAUMON À LA TOMATE ET AUX HERBES

Préparation 15 minutes. Pour 6 personnes. Cuisson: 15 minutes. Macération: 1 heure. 6 darnes de saumon, 300 g d'oignons émincés, 1 c à soupe de basilic, 1 c à soupe de persil, 1 c à café

d'ail, 6 petites tomates, 6 c à soupe d'huile, 1 c à soupe de gros sel, le jus d'un citron, 2 tours de moulin à poivre de poivres mélangés, sel, poivre.

Dans un bol, mettre le gros sel, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive les poivres, les herbes, le jus de citron. Bien mélanger le tout. En badigeonner les darnes de saumon décongelées et laisser macérer une heure au réfrigérateur. Dans une sauteuse, faire chauffer le reste d'huile d'olive, y foire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides, ajouter les tomates coupées en quartiers, l'ail. Saler et poivrer. Bien mélanger le tout et laisser cuire sur feu doux pendant 15 minutes. Faire cuire les darnes de saumon 5 minutes à la vapeur, les déposer sur les assiettes de service, ajouter la fondue de tomates servir aussitôt avec des pâtes fraîches.

DARNES DE SAUMON AU BEURRE D'ANCHOIS

Préparation: 25 mn. Cuisson: 15 mn. Pour 4 personnes: 4 darnes de saumon, un oignon, une carotte, un filet de vinaigre ou un jus de citron, du sel, du poivre, du thym, du laurier, 200 g de beurre, une boîte de filets d'anchois, 1 dl de crème.

Faites pocher les darnes de saumon dans le court-bouillon contenant les légumes, les aromates, le vinaigre ou le citron. Travaillez le beurre avec la moitié des anchois pilés. Faites fondre la moitié de ce beurre et ajoutez-y la crème. Nappez les darnes de saumon avec la sauce. Dressez le restant des filets d'anchois et, à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, décorez avec le restant de beurre préparé. Vous pouvez ajouter une cuillerée à café d'essence d'anchois vendue en flacons dans le commerce.

DARNES DE SAUMON AU CAVIAR D'AUBERGINES

Pour 4 personnes: 4 darnes de saumon, 4 aubergines, 2 gousses d'ail écrasées, le jus d'un citron, 6 tomates, 1 citron non traité, 2 échalotes, 1 c à soupe de graines de coriandre, 2 branches de basilic, 1 brin de sarriette fraîche, 1 pincée de poivre de Cayenne, sel, poivre.

Enduire les aubergines équeutées d'un peu d'huile d'olive, les déposer dans un plat et les glisser au four chaud th 8 (240°C) pendant 20 mn, la peau doit devenir brun foncé. Les sortir du four, les fendre en deux dans le sens de la longueur. Après avoir extrait la pulpe, l'écraser dans un bol, y incorporer l'ail et le jus de citron. Bien mélanger, saler, poivrer. Réserver au frais. Couper les tomates en quartiers et le citron en fines tranches. Dans une casserole, faire chauffer 4 c à soupe d'huile d'olive, ajouter les tomates, les graines de coriandre, les échalotes émincées, sel, poivre. Laisser cuire à couvert 15 mn. Ajouter les tranches de citron, le Cayenne et les feuilles de basilic hachées. Cuire à nouveau 15 mn sur feu doux. Dans une poêle bien chaude, faire revenir les darnes de saumon sans matière grasse, 2 mn d'un côté, 1 mn de l'autre. Saler, poivrer. Dans les assiettes déposer une darne de saumon, ajouter quelques cuillerées de caviar d'aubergine froid et la compote de tomates chaude. Servir aussitôt.

DARNES DE SAUMON AU VIN DE FRAMBOISES

Faire macérer des framboises dans du vin blanc d'Alsace pendant 3 h. Mettre le tout dans une casserole et laisser cuire doucement 10 mn. Passer au chinois. Mettre ce vin dans une sauteuse bien chaude ajouter du poivre rose concassé et de la gelée de framboise. Faire pocher des darnes de saumon 5 mn dans ce jus. (Ne pas saler, ni poivrer, mais au goût). Sortir le poisson, ajouter de la crème fraîche, napper le poisson de cette sauce.

DARNES DE SAUMON EN GELEE

15 darnes de saumon frais ou surgelé. Court-bouillon: eau, laurier, fenouil, persil, 1 oignon, sel, poivre. 3 oeufs durs, 1 poivron vert, quelques olives noires, 1 tomate, 2 citrons, 1/2 litre de gelée, 1 botte de cresson, 1 botte de cerfeuil, 50 g de persil (ou quelques gouttes de colorant végétal vert), 2 tubes de mayonnaise.

Faites bouillir les herbes à l'eau salée. Pilez-les et pressez- les dans un linge pour recueillir le jus qui servira à colorer la moitié de la gelée, à moins que vous ne préfériez le colorant. Plongez les darnes dans le court-bouillon froid. Amenez vivement à ébullition retirez du feu et laissez le poisson refroidir dans le court-bouillon. Lorsqu'il est tiède, retirez-en la peau et laissez-le égoutter et refroidir tout à fait sur une serviette. Disposez les darnes sur le plat de service. Décorez chacune d'une rondelle d'oeuf dur, d'une lamelle de poivron et d'une demi olive. Faites tout autour une guirlande de mayonnaise. Préparez la gelée (avec de la poudre ou des feuilles de gélatine, en suivant les indications). Partagez-la en deux. Versez la première moitié sur les darnes de saumon. Ajoutez à l'autre le colorant vert et laissez-la prendre au réfrigérateur avant de la concasser et d'en garnir le plat. Décorez de fines rondelles de citron, d'olives noires et de lamelles de tomate. Servez bien frais.

DUO DE POISSONS MARINES

Pour 4 personnes: 300 g de filets de barbue, 300 g de filets de saumon, 2 brins d'aneth. Pour la marinade: 3 échalotes, 1 carotte, 2 citrons verts, 1 c à café de graines de coriandre, 1/2 c à café de baies roses, 5 c à soupe d'huile d'olive, 1 c à café de gros sel. Pour l'accompagnement: 600 g de pommes de terre, 5 cl de vin blanc sec, quelques brins de ciboulette, sel, poivre.

Supprimez les éventuelles arêtes des filets de poissons, placez-les du congélateur pour les raffermir. Emincez les échalotes dans la longueur. Sortez les filets de poisson du congélateur et émincez-les en fines lamelles dans le sens de longueur. Placez-les dans un plat creux. Ajoutez-y les échalotes et la carotte en rondelles. Arrosez-les du jus des citrons et de l'huile d'olive. Parsemez-les d'une cuillerée à café de gros sel, des baies roses et des graines de coriandre. Laissez-les mariner au frais 2 h en les retournant régulièrement. Une demi-heure avant de servir faites cuire les pommes de terre épluchées et coupées en tranches 15 à 20 mn dans la partie supérieure d'un cuit vapeur. Arrosez-les encore chaudes du vin blanc et de 3 c à soupe de la marinade. Salez-les et poivrez-les légèrement. Parsemez de ciboulette ciselée. Disposez sur une assiette les filets de poissons en alternant les couleurs. Décorez de quelques brins d'aneth. Accompagnez des pommes de terre. Pour varier vous pouvez également utiliser des filets de truite rose et de daurade.

ESCALOPES DE SAUMON

750 g de saumon (morceau pris dans la queue), 1 citron, 2 oignons, 1 c à café de grains de poivre blanc, 1 bouquet de persil, 1/4 de litre de vin blanc, 2 jaunes d'oeufs, 2 c à soupe d'huile, 1/2 tasse d'épinards hachés, 2 verre à vin de Vermouth, 1/4 de litre de crème fraîche.

Enlever la peau et les arêtes du poisson et couper la chair en escalopes (couper en biais), arroser avec un peu de jus de citron. Pour le fumet, faire cuire les arêtes et la peau avec un oignon couper en tranches, 2 tranches de citron, du poivre en grain, les tiges de persil et le vin blanc pendant 10 minutes. Sauce hollandaise: Mélanger les 2 jaunes d'oeuf avec 2 c à soupe de vin blanc, à feu doux pour obtenir une crème un peu épaisse, puis ajouter le beurre en tournant sans cesse. Saler et poivrer les escalopes de saumon, les tourner dans la farine et les faire dorer sur les 2 faces dans de l'huile puis les mettre au chaud. Mettre à la place dans la poêle 1 oignon haché, les épinards, le Vermouth, laisser cuire 1 minute puis ajouter le fumet passé dans le chinois ainsi que la crème fraîche. Laisser cuire le tout 2 minutes. Retirer du feu ajouter la sauce hollandaise, saler et poivrer un peu plus si nécessaire. Servir le saumon avec la sauce et des Spätzle aux fines herbes.

ESCALOPES DE SAUMON A L'OSEILLE

900 g de saumon frais, 80 g d'oseille équeutée, 2 échalotes, 8 cl de sancerre, 4 cl de vermouth, 1 verre d'huile d'arachide, 40 cl de crème double, 1/2 citron, 40 g de beurre, sel, poivre, fumet de poisson.

Levez les deux filets du saumon, et retirez les arêtes. Dédoublez les filets dans le sens de l'épaisseur et détaillez chaque demi filet en deux escalopes égales. Glissez les filets entre deux feuilles d'aluminium et aplatir délicatement pour les égaliser. Mettre dans une sauteuse le fumet de poisson, le vermouth, le vin blanc, les échalotes hachées. Porter sur le feu et laisser réduire jusqu'à ce que le liquide devienne sirupeux et brillant. Ajoutez la crème et laisser bouillir jusqu'à ce que la sauce devienne légèrement liée. Y jeter l'oseille. Retirer du feu et incorporer le beurre coupé en petits morceaux en donnant un mouvement à la casserole (n'utilisez pas de fouet qui briserait l'oseille). Ajoutez quelques gouttes de citron ainsi que sel et poivre. Mettre les escalopes dans une poêle avec très peu d'huile, quelques secondes de chaque côté. Saler, poivrer, le saumon doit être peu cuit pour conserver son moelleux. Répartir la sauce dans les assiettes, et poser les escalopes.

ESCALOPES DE SAUMON AUX AUBERGINES ET ARTICHAUTS

Pour 4 personnes: 4 escalopes de saumon, 3 belles aubergines, 4 fonds d'artichauts surgelés, 1 citron confit au sel, 3 c à soupe d'huile d'olive, 2 tomates, 1 petit piment, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 1 pincé&e de cumin, sel, poivre.

Faire pocher les fonds d'artichauts pendant 5 mn, les égoutter. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et faire revenir les échalotes émincées, les tomates coupées en quartiers et les aubergines coupées en dés. Au bout de 5 mn, ajouter le piment émincé, l'ail, le citron coupé en quartiers, sel, poivre. Couper les artichauts en quatre, les ajouter à la préparation ainsi que

le cumin, laisser cuire encore 5 mn. Faire cuire les escalopes sans matière grasse 1 mn de chaque côté, saler, poivrer. Servir avec la préparation aux aubergines.

FEUILLETE AU SAUMON

Pour 4 personnes: 250 g de pâte feuilletée, 200 g de ricotta ou de carré frais Gervais, 180 g de saumon fumé, 1 jaune d'oeuf, 2 c à soupe de farine, sel, poivre.

Préchauffez le four sur thermostat 7 (210°C). Déroulez la pâte sur le plan de travail fariné. A l'aide d'un couteau affûté, divisez-la dans la longueur en deux rectangles égaux. Recouvrez ensuite une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Installez-y les deux rectangles, en les espaçant afin qu'ils aient suffisamment de place pour gonfler sans se toucher. Sur un des deux rectangles, pratiquez des incisions régulières, en biais et jusqu'à 1 cm des bords. Délayez le jaune d'oeuf dans 1 c à soupe d'eau et badigeonnez-en, à l'aide d'un pinceau toute la surface du rectangle entaillé. Glissez la plaque au four et laissez cuire pendant 8 minutes environ, jusqu'à ce que les deux rectangles soient dorés. Etalez la ricotta sur le rectangle entier. Salez et poivrez-la. (avec le carré frais ne salez pas). Disposez par-dessus le saumon fumé coupé en lamelles, l'aneth ciselé, et recouvrez du rectangle entaillé. Placez le feuilleté dans le four chaud 2 mn (le saumon ne doit pas cuire). Servez aussitôt.

FLAN AU SAUMON ET A L'OSEILLE

Préparation et cuisson: 60 minutes. Flan: 3 oeufs, 25 cl de lait, 25 cl de crème fraîche, noix muscade, sel, poivre de Cayenne. 250 g de pâte brisée, 400 g de filets de saumon, 100 g d'oseille, 60 g de beurre, sel, poivre.

Oter les tiges de l'oseille la laver et la couper grossièrement. Dans une casserole faire fondre 30 g de beurre ajouter l'oseille et laisser cuire 10 minutes environ sur feu moyen. Escalope le saumon en fines tranches. Dans une poêle mettre 30 g de beurre à fondre y déposer les escalopes de saumon les cuire 1 minute sur feu moyen puis les retourner sur l'autre face et cuire à nouveau 1 minute saler et poivrer. Les réserver sur assiette. Etaler la pâte brisée et en garnir la tourtière. Dans le fond déposer l'oseille, recouvrir avec le saumon. Préparez le flan avec les ingrédients puis le verser dessus le saumon. Cuire au four th. 8 (240°) pendant 10 minutes puis th 5 (150 °) pendant 30 minutes. Le saumon peut être remplacé par du haddock de la truite de mer ou du filet de merlan.

GALETTES DE RIZ AU SAUMON

Faites revenir 250 g de riz long grain dans 30 g de beurre, mouillez de 2 fois son volume d'eau, assaisonnez laissez cuire 20 mn. Hors du feu ajoutez 250 g de saumon (boîte) au naturel, émietté, 2 oeufs et 1 c à soupe de câpres. Laissez refroidir, puis façonnez des galettes; passez-les dans de la farine, 1 oeuf battu et de la chapelure, puis faites-les dorer à l'huile. Servez avec une sauce tomate.

KOULIBIAC DE SAUMON

Pour 10 personnes: 500 g de saumon, 1 litre de court-bouillon pour poisson bien aromatisé, 1 verre de vin blanc sec, 100 g de riz long grain, 300 g d'épinards surgelés, 300 g de champignons de couche, 3 échalotes, 30 g de beurre, sel, poivre, un filet de citron, 4 oeufs durs, 1 bouquet de cerfeuil, 1 bouquet de ciboulette, 800 g de pâte feuilletée, 1 jaune d'oeuf pour dorer + 1 c à soupe de lait.

Faites chauffer le court-bouillon avec le vin blanc, faites-y pocher les darnes de saumon pendant 15 mn environ. Faites cuire le riz dans le même court-bouillon (20 mn environ). Egouttez-le. Faites cuire les épinards à l'eau bouillante salée (20 mn environ). Egouttez-les. Hachez les échalotes, et les champignons, faites sauter le tout au beurre. Salez, poivrez et ajoutez un filet de citron. Préparez devant vous tous les éléments refroidis pour garniture du koulibiac. Epinards bien essorés, champignons, échalotes, saumon émietté, riz, oeufs durs écrasés et herbes hachées. Abaissez les deux tiers de la pâte en un rectangle de 3 mm d'épaisseur. Etalez tous les éléments de garniture préparés en couches superposées sans aller jusqu'aux bords du rectangle en assaisonnant légèrement chaque couche et en saupoudrant d'herbes hachées. Repliez les bords laissés libres du rectangle sur la farce. Abaissez le reste de pâte en un rectangle un peu plus petit et recouvrez la farce, soudez les bords à l'eau et appuyez fortement pour coller les deux pâtes ensemble. Dorez au jaune d'oeuf délayé dans le lait. Faites cuire 40 mn à four chaud (220°C) en baissant un peu l'intensité du four à mi-cuisson. Servez avec du beurre fondu ou un beurre blanc ou encore une sauce béarnaise.

KOULIBIAC DE SAUMON

Pour 6 personnes. Préparation: 30 mn. Cuisson: 1 h.

400 g de filet de saumon, 350 g de champignons de Paris, 1 citron, 80 g de riz, 1 sachet de court-bouillon, 3 c à soupe de crème fraîche, 20 g de beurre, sel, poivre. Pour la pâte: 400 g de pâte feuilletée, 1 jaune d'oeuf, 2 c à soupe de farine, 75 g de beurre.

Faites cuire le riz 20 mn dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-le et laissez-le refroidir. Pendant ce temps, nettoyez les champignons de Paris. Rincez-les, émincez-les, puis arrosez-les du jus du citron. Faites-les cuire dans 20 g de beurre jusqu'à ce que tout le jus de cuisson soit évaporé. Salez et poivrez. Placez le filet de saumon dans une sauteuse. Versez-y le sachet de court-bouillon et 40 cl d'eau. Portez à ébullition. Faites pocher 10 mn sur feu doux. Laissez le filet de saumon refroidir dans le court-bouillon. Préchauffez votre four sur thermostat 8 (240° C). Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte feuilletée en un rectangle épais de 3 à 4 cm. Etalez au centre de ce rectangle, en couches superposées, le riz, le filet de saumon coupé en morceaux, les champignons et la crème fraîche. Salez et poivrez. Humectez les bords de la pâte et repliez-la de façon à enfermer complètement la farce, Pratiquez une cheminée et décorez la surface avec les chutes de pâte. Dorez avec le jaune d'oeuf dilué dans 2 c à soupe d'eau. Faites glisser le koulibiac sur une tôle à pâtisserie beurrée. Enfournez et laissez cuire 15 mn. Réglez le th sur 7 (210 °C). Faites cuire 15 mn encore. Retirez le koulibiac lorsqu'il est doré. Versez par la cheminée 60 g de beurre fondu et servez soit en entrée, soit en plat principal.

MILLE FEUILLE AUX DEUX SAUMONS ET AU COMTE

Pour 4 personnes. Base 150 g de Comté doux, 100 g de saumon fumé, 400 g de saumon frais, 250 g de pommes de terre, 1 branche de persil, 300 g de tomates, 50 g d'échalote, 1 dl de crème, 50 g de beurre, 1 dl de Côtes du Jura blanc, huile pour friture.

Epluchez et lavez les légumes; ciselez les échalotes; mondez et épépinez les tomates, puis coupez l-les en petits dés. Beurrez un plat, parsemez d'échalotes ciselées, dés de tomates, persil haché; déposez le saumon frais détaillé en 4 morceaux; ajoutez le vin blanc, sel, poivre et un petit peu d'eau ou de fumet de poisson si possible; portez à frémissement sur le feu puis finissez la cuisson à four moyen (200°C) 5 mn environ. Faites frire les pommes de terre coupées en tranches de 2 mm. Retirez les morceaux de saumon frais, réservez le liquide de cuisson dans une casserole et réduisez-le au 4/5e. Montez les millefeuilles dans le plat en couches successives: Saumon fumé, chips, saumon frais, comté râpé, chips, saumon fumé, comté râpé. Ajoutez la crème à la réduction et réduisez de nouveau pour obtenir une sauce presque nappante. Versez la sauce autour des millefeuilles puis passez à four chaud (220°) pendant 10 minutes environ afin de gratiner. Servez chaud.

MOUSSELINE DE SAUMON

Pour 6 personnes: 500 g de saumon frais ou surgelé, 200 g de crème fraîche, sel, poivre, 4 blancs d'oeufs. Sauce: 1/2 litre de fumet de poisson, 2 dl de vin blanc sec, 50 g de crème fraîche, 2 c à soupe de ciboulette hachée.

Débarrassez le saumon de ses peaux et arêtes, coupez-le en morceaux, passez-les au mixer. Mélangez la purée obtenue avec la crème, assaisonnez, puis incorporez délicatement les blancs d'oeufs battus en neige. Versez la préparation dans des moules à darioles ou des ramequins beurrés et faites cuire à four chaud pendant 15 mn. D'autre part, vous aurez préparé la sauce: faites réduire le fumet et le vin blanc de moitié joignez la crème, rectifiez l'assaisonnement et joignez la ciboulette. Pour servir, démoulez les mousselines et servez chaud avec la sauce préparée. Le fumet est préparé en faisant cuire 400 g de parures de poisson avec 30 g de beurre, 1 poireau, 1 oignon, un bouquet garni, du sel, du poivre, 1/2 litre d'eau et 1/4 litre de vin blanc sec pendant 30 mn.

OEUFS DE SAUMON AUX RADIS NOIRS

1 radis noir, 1 citron, 200 g d'oeufs de saumon.

Pelez le radis, râpez-le, assaisonnez le de jus de citron. Dressez sur un plat de service avec, au centre, les oeufs de saumon. Saupoudrez à volonté de persil. Servez avec du pain bis.

PAIN DE SAUMON

1 boîte de saumon de 500 g, 200 g de pommes de terre, 60 g de beurre, 2 oeufs durs, mayonnaise, fines herbes.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur où en robe des champs. Les éplucher, les passer au tamis. Ajouter une poignée de fines herbes hachées (persil, cerfeuil, estragon, ciboulette) beurre et le contenu de la boîte. Assaisonner, beurrer un moule à charlotte et y verser la préparation soigneusement malaxée. Laisser reposer 24h au frais. Pour démouler, plonger le moule dans l'eau bouillante. Napper d'une mayonnaise et garnir avec les oeufs hachés.

PAIN DE SAUMON

Pour 6 personnes: 2 grandes boîtes de saumon au naturel de 200 g, 1 boîte de lait concentré de 170 g, 1/2 pot de yaourt nature, 2 oeufs, 3 tranches de pain de mie, 2 cuillerées à soupe de céleri-rave râpé, 1 échalote, 1/2 cuillerée à café de zeste de citron râpé, 2 pincées de thym en poudre (facultatif), le jus d'un demi citron, 1/2 c à café de moutarde, 10 g de matière grasse, sel, poivre.

Préchauffez le four th 6 (200°C). Emiettez le saumon dans un saladier. Ajoutez le lait concentré, le yaourt, les oeufs battus, le pain émietté, le céleri râpé, l'échalote hachée, le zeste de citron râpé, le thym, le jus de citron et la moutarde. Salez, poivrez. Mélangez bien. Graissez un moule à cake. Remplissez-le avec la préparation. Faites cuire au four au bain-marie, th 6 (200°C) pendant 45 minutes. Ce pain de saumon peut être servi chaud ou froid nappé d'une sauce à votre goût.

PAPILLOTES DE SAUMON AUX PETITS LEGUMES

Pour 4 personnes: 800 g de saumon, 2 carottes, 100 g de champignons de couche, 2 échalotes, 1 oignon, 75 g de beurre, sel, poivre, 1 dl de vin blanc sec, 1 dl de fumet de poisson, quelques feuilles d'estragon frais ou surgelé.

Râpez carottes et oignon avec une grosse râpe, émincez champignons et échalotes, et faites-les fondre doucement au beurre: assaisonnez, mouillez de vin et de fumet (si vous n'avez pas de fumet, mettez 2 fois plus de vin). Laissez réduire. Préparez 4 ronds de papier d'aluminium, répartissez-y les légumes et leur jus, posez par-dessus le poisson, puis l'estragon, assaisonnez. Fermez la papillote en repliant tout autour comme un chausson et faites cuire 15 mn à four chaud. Servez dans la papillote. Vous pouvez accompagner d'un beurre blanc.

PATE DE POISSON

800 g de saumon (frais ou surgelé). Court-bouillon: 2 litres d'eau, 1 verre de vin blanc sec, 1 branche de céleri, 1 oignon, 1 carotte, un bouquet garni (thym, laurier, persil) sel, poivre). 500 g de pommes de terre, 50 g de beurre, 2 échalotes, 2 c à soupe de fines herbes hachées (persil,

cerfeuil, ciboulette, estragon), un petit verre de calvados, 1,5 dl environ de vin blanc sec. Pour décorer: citron et oeufs durs à volonté, quelques feuilles de laitue. Pour accompagner: 200 de crème fraîche liquide, sel, poivre, jus de citron, 1 c à soupe d'herbes hachées.

Préparez le court-bouillon avec les ingrédients indiqués et plongez-y le saumon. Laissez cuire à petits frémissements 15 mn environ. Egouttez-le, laissez tiédir, puis retirez toutes les peaux et arêtes. Emiettez la chair que vous pilerez finement, mais réservez quelques beaux filets que vous placerez au milieu du pâté. D'autre part, faites cuire les pommes de terre à la vapeur. Pelez-les et écrasez-les en purée en y ajoutant suffisamment de beurre pour avoir une purée souple, ainsi que les échalotes hachées menu et les herbes. Mélangez cette purée à la chair de saumon pilée et mouillez avec le calvados et suffisamment de vin blanc pour avoir un mélange assez souple. Versez-le dans un moule à cake tapissé de papier d'aluminium beurré et mettez au frais jusqu'au lendemain. Peu avant de servir plongez le moule pendant quelques secondes dans de l'eau chaude et renversez-le sur le plat de service. Décorez le pâté de rondelles d'oeufs durs, de touffes de persil et de tranches de citron cannelées. Disposez tout autour les feuilles de laitue en chiffonnade. Battez la crème fraîche avec le sel, le poivre, le jus de citron et les herbes hachées. Servez cette sauce à part avec le pâté. La sauce à la crème peut être remplacée par une mayonnaise, selon les goûts. Vous pouvez à volonté placer des oeufs durs au centre du pâté.

PATE DE SAUMON

Pour 8 personnes: 250 g de pâte feuilletée, une boîte de 300 g de saumon, 4 oeufs, du sel, du poivre, 1 dl de crème, 2 jaunes d'oeufs.

Emiettez le saumon dans une terrine. Travaillez-le avec 4 oeufs cuits à l'état dur et écalés, du sel, du poivre, les deux jaunes d'oeufs et la crème. Foncez un moule rond de pâte feuilletée et remplissez-le avec votre préparation. Couvrez avec de la pâte et pratiquez une garniture de croisillons que vous ferez avec les déchets de pâte. Faites cuire au four chaud pendant 30 minutes. Laissez refroidir dans le moule. Accompagnez d'une salade verte. Pratiquez quelques incisions sur le couvercle de pâte à l'aide d'un couteau bien tranchant, de manière à laisser s'échapper la vapeur. Vous pouvez remplacer le saumon par de la viande hachée ou des restes de jambon ou de volaille. En saison, ajoutez à la farce du persil et de la ciboulette hachée.

PATE DE SAUMON EN CROUTE

Pour 6 personnes: 500 g environ de pâte feuilletée fraîche ou surgelée), 750 g de saumon frais (ou surgelé), 1/2 litre de court-bouillon pour poisson, 2 feuilles de laurier, 1 c à thé de poivre, sel. Farce: 3 ou 4 oeufs durs, 2 c à soupe de beurre crémeux, sel, poivre, 2 bouquets de dill (ou sommités de fenouil), 1 oeuf pour dorer.

Faites d'abord cuire le saumon: frottez l'extérieur du poisson de sel et mettez-le dans une casserole. Couvrez de court bouillon, joignez les feuilles de laurier, le poivre et un peu de sel. Couvrez et faites cuire à petits frémissements pendant 20 mn. Laissez refroidir dans le liquide; égouttez le poisson à peine tiède, ôtez la peau et détachez la chair des arêtes. Essayez de garder les filets entiers. Filtrez le liquide de cuisson et réservez-le pour la sauce. Mélangez les

oeufs durs hachés, le beurre et le dill. Etalez la pâte feuilletée sur une planche farinée en forme de rectangle, ne pétrissez pas. Découpez une bande de 5 cm sur un des longs côtés du rectangle (pour opérer la jointure entre les deux extrémités de pâte). Posez l'abaisse de pâte sur la plaque du four tapissée de papier d'aluminium mouillé d'eau, mettez le saumon sur la pâte, saupoudrez de dill et étalez la farce aux oeufs par-dessus. Avant de replier la pâte, badigeonnez les bords à l'oeuf battu. Repliez-la pour former un rouleau. Avec la pointe d'un couteau, faites de petites entailles tout le long de la bande de pâte réservée. Placez-la au-dessus de la jointure du rouleau et dorez à l'oeuf également. Faites cuire 30 mn au four à 200° C. Servez chaud avec une sauce moutarde ou du beurre fondu citronné. Accompagnez à volonté d'une salade verte.

PATE DE SAUMON AUX CHAMPIGNONS EN CROUTE

Pour 8 personnes: 500 g de pâte brisée, 1 kg de saumon (frais ou surgelé), 1 dl de vin blanc sec, 250 g de champignons de couche, 1 échalote, 30 g de beurre, sel, poivre, 50 g de crème fraîche, 2 oeufs, 1 brin de fenouil frais. Pour dorer: 1 jaune d'oeuf.

Détaillez le saumon en filets, arrosez-les de vin blanc sec et laissez macérer 1 h (si le saumon est surgelé, laissez-le dégeler au préalable). D'autre part, étalez les trois quarts de la pâte au rouleau et garnissez-en l'intérieur d'un moule articulé rectangulaire que vous aurez soigneusement beurré. Réservez le reste de la pâte pour former le couvercle. Nettoyez et hachez les champignons avec l'échalote et faites revenir le tout dans le beurre; assaisonnez. Hors du feu, joignez la crème, les oeufs battus et le fenouil haché. Egouttez les filets de saumon et garnissez-en la terrine en alternant avec la farce aux champignons. Recouvrez avec le reste de pâte étalée au rouleau. Ménagez un trou au milieu, que vous entourerez d'un cordon de pâte pour former cheminée. Dorez le dessus du pâté au jaune d'oeuf avec un pinceau de cuisine et faites cuire 1 h à four chaud en protégeant éventuellement le dessus avec du papier d'aluminium, si la croûte dore trop vite. Démoulez pour servir. Ce pâté peut se manger froid ou chaud. Vous pouvez remplacer le saumon frais par du saumon en boîte. Pour accompagner, vous pouvez servir une sauce à la tomate crue (tomates concassées + huile + vinaigre) ou une sauce au fromage blanc à la tomate (tomates crues en petits dés + fromage blanc et jus de citron).

PAVE DE SAUMON AU BASILIC

Pour 4 personnes: 4 pavés de saumon, 1 bouquet de basilic, 4 courgettes, 200 g de tagliatelles, 4 c à soupe de crème fraîche, 4 c à soupe de fumet de poisson, 10 g de beurre, 1 échalote, sel, poivre.

Hacher les feuilles de basilic. Piquer les pavés de saumon, mettre dans chaque trou un peu de basilic, saler et poivrer. Peler et émincer l'échalote. Faire cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée. A l'aide d'un zesteur, découper des spaghettis de courgettes, les faire pocher 2 mn dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les réserver au chaud. Dans une casserole, faire fondre le beurre sans le laisser colorer. Y faire revenir les échalotes. Ajouter le basilic haché, laisser cuire 2 mn à feu doux. Ajouter le fumet de poisson, laisser réduire de moitié, puis incorporer la crème, saler modérément et poivrer. Réserver au chaud. Dans une poêle,

faire cuire les pavés de saumon côté peau pendant 6 mn sur feu moyen. Dans les assiettes de service, déposer les pavés de saumon, ajouter les tagliatelles et les spaghettis de courgettes. Verser un peu de sauce au basilic. Décorer de feuilles de basilic et servir.

PETITS GATEAUX DE SAUMON

Une grande boîte de saumon rose, trois oeufs, une tasse de chapelure, deux gousses d'ail, trois cuillerées à café d'échalotes hachées, deux oeufs durs, un bol de sauce béchamel, du sel, du poivre, 100 g de crème fraîche, 100 g de crevettes décortiquées, une cuillerée à soupe de sauce anglaise.

Egouttez et émiettez le contenu de la boite de saumon. Battez ensemble les oeufs et la crème fraîche et ajoutez ce mélange au saumon. Incorporez chapelure, échalotes, sel, poivre et ail. Versez-y la sauce anglaise. Lorsque la préparation est bien homogène, beurrez les petits moules et remplissez-les avec l'appareil. Faites cuire à four doux une demi-heure environ. Pendant ce temps, préparez la béchamel et ajoutez-y les oeufs durs hachés et les crevettes. Versez cette sauce chaude sur les gâteaux au saumon à la sortie du four.

PIZZA AU SAUMON ET AUX OLIVES

1 pâte à pizza, 200 g de saumon en boîte, 100 g d'olives vertes dénoyautées, une branche de céleri, 1 oignon, 1 petit bouquet de persil, 1 jaune d'oeuf, 1/2 citron, sel, poivre, 2 tomates, 50 g de gruyère râpé, origan, huile d'olive.

Passez le saumon au mixer avec la moitié des olives, le céleri, l'oignon et le persil. Ajoutez le jaune d'oeufs, le jus de citron, l'assaisonnement. Mixez encore pendant quelques secondes puis étalez cette préparation sur le fond de pâte. Disposez par-dessus les tomates coupées en tranches et le reste des olives. Saupoudrez de gruyère râpé et d'origan. Salez, poivrez et arrosez d'un filet d'huile avant d'enfourner.

PLAID DE POISSON

Pour 4 personnes: 600 g de filets de turbot, 600 g de filets de saumon, 400 ml de fumet de poisson (préparé avec les têtes et arêtes des poissons, 1 bouquet garni, un peu de coriandre et des échalotes), 25 g de gingembre frais, 3 c à soupe de whisky écossais, 500 ml de crème fraîche épaisse, 30 g de beurre fondu, 20 g de beurre.

Couper les filets en lanières de 1 cm de large sur 10 cm (il en faut 16 de chaque poisson). Recouvrir de papier aluminium et badigeonner de beurre fondu 4 carreaux de terre cuite où, a défaut, 4 carrés de carton rigide 10/10 cm. Tresser les lanières de poisson en alternant Le rose et le blanc. Préchauffer le four a 240°. Eplucher le gingembre et le débiter en julienne. Dans une casserole, faire réduire de moitié 250 ml de fumet avec le whisky, à haute température. Ajouter la crème et cuire à feu doux 15 mn. Incorporer le beurre, bien remuer, filtrer. Ajouter la julienne de gingembre. Placer la sauce dans un bain-marie pour la garder au chaud. Poser

les plaids de poisson dans un plat, les napper du reste de fumet préalablement réchauffé, recouvrir de papier aluminium et mettre au four 3 à 5 mn. Enduire chaque assiette de sauce, déposer le plaid au centre et le vernir de beurre fondu. Servir immédiatement, avec des épinards, des courgettes ou de l'oseille.

QUICHE AU SAUMON

Foncez un moule à tarte bourré de pâte brisée. Fouettez 2 oeufs avec 2,5 dl de crème fraîche. Ajoutez 2 tranches de saumon fumé coupées en petits morceaux et 150 g de crevettes décortiquées. Salez (peu) et poivrez. Versez la préparation sur la pâte et faites cuire 30 mn à four moyen.

QUICHE AU SAUMON

Pour 6 personnes: 250 g de pâte brisée, 500 g de saumon frais ou surgelé, 250 g de champignons de couche, 50 g de beurre, 3 oeufs, 100 g de crème fraîche, sel, poivre.

Etalez la pâte au rouleau et foncez en un moule à tarte beurré de 23 cm de diamètre. Débarrassez le saumon de ses peaux et arêtes et divisez-le en petits morceaux. Répartissez les sur le fond de tarte. D'autre part nettoyez et émincez les champignons faites-les sauter au beurre (5 à 6 mn), laissez refroidir. Battez les oeufs entiers avec la crème fraîche, ajoutez les champignons, assaisonnez, versez le tout sur le fond de tarte et faites cuire 40 mn à four chaud (200° C). Servez chaud avec quelques crevettes bouquet à volonté.

QUICHE AU SAUMON FUME

Pour 4 personnes: 200 g de saumon fumé, 3 oeufs, 20 cl de lait, 20 cl de crème fraîche, 10 g de beurre, poivre.

Abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 mm et en garnir un moule préalablement beurré. Remonter légèrement les rebords de la pâte afin d'obtenir une crête régulière. Dans un saladier, mélanger les oeufs, le lait et la crème fraîche. Poivrer mais ne pas saler. Détailler les tranches de saumon fumé en bandes de 3 cm de large, les répartir sur le fond de tarte. Verser la préparation dessus. Cuire au four à 210 °C (th. 7) pendant 25 minutes. Servir aussitôt.

RAVIOLIS DE SAUMON

Pour 4 personnes: 24 carrés de pâte à ravioli. Mousse de saumon: 150 g de saumon d'Ecosse cru, 100 g de crème fraîche, 1 blanc d'oeuf, quelques chanterelles hachées, sautées au beurre sel, poivre. Crème de champignons: 200 g de chanterelles, 3 dl de crème fraîche liquide, 2 échalotes, sel, poivre, paprika. Passer au mixer le saumon avec le blanc d'oeuf, sel et poivre. Ajouter la crème fraîche et les chanterelles. Découper la pâte à raviolis avec une roulette

cannelée. Farcir avec la mousse de saumon. Faire cuire à l'eau bouillante salée, égoutter. Faire revenir au beurre les champignons avec les échalotes hachées. Ajouter la crème fraîche, sel et poivre et passer au mixer. Disposer les raviolis sur une assiette, napper l'ensemble avec la crème de champignons. Mettre au centre quelques chanterelles sautées au beurre et saupoudrer de paprika.

RESTE DE SAUMON

350 g de saumon cuit, 3 tranches de pain de mie rassis, 1 petite tasse de lait, 50 g de beurre, 1 oeuf, 1/2 c à café d'estragon et de muscade, 1 petite pincée de Cayenne, chapelure, persil haché.

Couper le saumon en travers des fibres en morceaux de 3 cm de longueur. Ecraser à la fourchette pour détacher les fibres sans les couper. Ajouter la mie de pain trempée, puis les épices et la moitié du jaune d'oeuf. Battre le blanc en neige ferme et l'incorporer. Former de croquettes de 8 cm de longueur et de 3 cm de diamètre. Paner avec le reste du jaune d'oeuf et la chapelure. Faire dorer au beurre dans une poêle.

RILLETTES DE SAUMON

Pour 6 à 8 personnes. Court bouillon: 3/4 litre d'eau, un verre de vin blanc sec, 2 carottes, 1 oignon, un bouquet garni, sel, poivre. 400 g de saumon (frais ou surgelé), 300 g de saumon fumé, 100 g d'oeufs de saumon (ou 400 g de saumon fumé), 200 g de beurre, 2 jaunes d'oeufs, 1 c à soupe d'huile. Pour servir citron, ciboulette ou persil haché à volonté.

Préparez le court-bouillon avec les ingrédients indiqués, laissez cuire 20 mn, plongez-y le saumon, laissez cuire 12 mn. Laissez refroidir dans le court-bouillon. Egouttez-le, retirez la peau et les arêtes, puis émiettez la chair en vous aidant des dents d'une fourchette. D'autre part, passez le saumon fumé au mixeur avec les oeufs de saumon, ajoutez à ce mélange le beurre ramolli en pommade, puis les jaunes d'oeufs et l'huile. Incorporez le tout au saumon cuit et mettez la préparation dans une terrine. Présentez-la telle quelle sur le buffet, chacun pouvant se servir, ou tartinez-en des canapés garnis de citron et d'herbes hachées.

ROUELLE DE SAUMON AUX EPINARDS

Pour 6 personnes: 4 belles tranches de saumon fumé, 1 kg d'épinards, 7 oeufs. Béchamel: 1 grand verre de lait, 50 g de beurre, 50 g de farine, sel, poivre, noix muscade.

Cuire les épinards 20 mn dans l'eau bouillante salée. Les hacher au moulin à légumes. Préparer une béchamel avec les ingrédients. Couper finement 3 oeufs durs. Les lier avec une cuillerée à soupe de béchamel. Une fois la préparation refroidie, ajouter 4 jaunes d'oeufs, puis les 4 blancs battus en neige, sel, poivre et muscade. Sur un papier sulfurisé beurré et fariné, étaler cette pâte? Cuire à four moyen sur une plaque pendant 20 mn. Au sortir du four, déposer délicatement le papier sulfurisé sur un linge humide. Etaler les tranches de saumon et

les oeufs durs sur la pâte, avant de rouler délicatement et de la laisser plusieurs heures au réfrigérateur. S'accompagne d'un coulis de tomate fraîche.

ROULADES DE SAUMON FUME

Râpez très finement un petit céleri-rave, arrosez-le d'un filet de citron. Mélangez-le à 150 g de crème fraîche épaisse, assaisonnez. Farcissez 4 tranches de saumon de ce mélange et roulez en cornets. Présentez sur un plat garni de quartiers de citron.

SALADE DE POISSONS FUMES

300 g de saumon fumé, 300 g d'esturgeon fumé, 3avocats frais, citron, 1 botte de cresson. Sauce: 6 à 8 c à soupe d'huile d'arachide, 2 c à soupe de vinaigre de Xérès, 1 c à soupe de jus de citron, 1 échalote, 2 c à soupe de persil et de cerfeuil hachés, 1 c à soupe de poivre vert, sel, poivre.

Disposez les tranches de saumon et d'esturgeon sur le plat de

service. Pelez les avocats, coupez la chair en tranches et citronnez-les. Répartissez-les sur le plat de service. Décorez-le de bouquets de cresson. Préparez la sauce avec tous les ingrédients indiqués et versez-en un peu sur la salade. Servez le reste à part. Vous pouvez remplacer l'esturgeon par de l'anguille fumée ou des morceaux de truites fumées.

SAUMON

On peut cuire le saumon dans du beurre clarifié

SAUMON A LA LAITUE

Pour 6 personnes: 400 g de saumon frais, 1 grosse laitue, 250 g de petits champignons de Paris, 1 branche d'estragon, 2 citrons, 6 c à soupe d'huile d'olive, 2 c à café de moutarde douce, 1 oeuf dur, 1 échalote, 1 gros bouquet de persil, sel, poivre.

Faites cuire le saumon 2 ou 3 heures d'avance. Mettez-le dans 1/2 litre de liquide froid (1/2 eau, 1/2 lait). Ajoutez l'estragon. 20 mn de cuisson dans une eau juste frissonnante à partir du début de l'ébullition. Egouttez, laissez refroidir ôtez les arêtes, coupez en gros dés. Lavez la laitue. Brossez les champignons, arrosez-les aussitôt de jus de citron pour qu'ils restent blancs; enlevez les queues, les têtes doivent rester entières. Préparez la sauce en mélangeant moutarde, sel, huile, poivre, le jus de citron restant, les queues de champignons et les oeufs durs pilés, l'échalote et le persil hachés. Si vous avez un mixer, la sauce sera encore plus onctueuse. Au moment de servir mettez saumon, laitue et champignons dans un saladier. Arrosez avec la sauce.

SAUMON AU CHAMPAGNE

Utiliser du champagne demi-sec pour que la sauce ne soit pas trop acide. Faire réduire 2 oignons et 2 carottes finement hachés, du thym, 2 feuilles de laurier coupées, persil, estragon, 3 gousses d'ail écrasées, 3 tomates concassées, sel, poivre. Vider le saumon, saler, poivrer. Le mettre dans un plat. Quand la sauce est bien cuite la vider sur le poisson, vider le champagne dessus (le poisson doit baigner), rajouter une autre bouteille au besoin. Cuire à four chaud th 7 environ 30 mn. Peler le saumon, sortir les filets. Passer la sauce avec les légumes au chinois et presser avec un pilon. Mettre cette sauce dans une casserole, ajouter de la crème fraîche et napper le poisson.

SAUMON AU CHOU FRISE

Pour 6 personnes: 800 g de filet de saumon, 1 chou frisé, 250 g de poitrine demi-sel, 2 carottes, 2 navets, 2 blancs de poireaux, 1 bouquet de ciboulette, 50 g de beurre, 2,5 dl de vin blanc sec. Pour la vinaigrette: 2 c à soupe de vinaigre de vin, 5 c à soupe d'huile d'olive, 1 c à café de moutarde, gros sel gris, poivre noir concassé. Préparation: 15 mn. Cuisson: 15 mn.

Demandez à votre poissonnier d'enlever la peau du poisson. Tronçonnez le filet de saumon en six morceaux. Assaisonnez avec le gros sel et le poivre concassé. Gardez au frais. Effeuillez et lavez soigneusement le chou. Faites blanchir les plus jolies feuilles. Rafraîchissez-les aussitôt dans de l'eau glacée. Epongez-les sur du papier absorbant. Détaillez la poitrine demi-sel en lardons. Blanchissez-les. Egouttez. Réservez le tout. Epluchez tous les autres légumes, taillez-les en petits dés. Mettez-les à suer dans le beurre fondu. Mouillez avec 2,5 dl de vin blanc. Laissez cuire à petite ébullition 5 minutes. Salez légèrement, poivrez. Ajoutez le chou émincé en fines lanières, les lardons. Arrosez avec la vinaigrette moutardée. Saupoudrez de ciboulette ciselée. Mélangez et réservez au chaud sur feu doux. Saisissez le saumon dans un peu d'huile d'olive, 1 à 2 minutes de chaque côté. Dressez un lit de chou au lard sur des assiettes chaudes, posez dessus un morceau de saumon. Servez aussitôt.

SAUMON AU GRIL

Pour 4 personnes: 1 saumon frais de 1,5 kg, 2 petits piments, 1 bouquet de persil plat, 6 brins de coriandre fraîche, 1 citron, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 1 c à café de cumin, 5 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Hacher le persil et la coriandre et les piments. Emincer oignons, écrasez l'ail, coupez le citron en fines tranches. Dans une jatte mettre tous ces ingrédients, ajouter l'huile d'olive, le cumin, sel, poivre. Bien mélanger. Farcir l'intérieur de cette préparation. A l'aide d'un pinceau badigeonner le saumon avec les restes d'huile du mélange. Saler et poivrer l'extérieur. Ficeler le saumon. Faire cuire sur un barbecue pendant 30 mn, en retournant à mi-cuisson. Cette recette peut également être réalisée au four préchauffé sur th 6 (180°C). Déposer le saumon dans un plat, l'arroser de 1 dl de vin blanc sec, couvrir d'une feuille d'aluminium et glisser au four 30 mn. Vous pouvez mettre à cuire en même temps des courgettes et des tomates.

SAUMON AU VIN ROUGE

Faire macérer 12 heures dans du vin rouge, 3 darnes de saumon avec des poireaux, des carottes, des échalotes, de l'ail, thym, laurier, oignon piqué de clous de girofle. Faire revenir 300 g de champignons, saler, poivrer. Ajouter les légumes de la marinade. Faire cuire 30 à 45 mn. Saler, poivrer le saumon, le poser sur les légumes, ajouter un peu du vin de la marinade. Couvrir et cuire environ 10 mn. Sortir le saumon, verser les légumes dans un chinois, écraser au pilon, ajouter un peu de crème et napper le poisson avec cette sauce.

SAUMON AUX BOUQUETS

Pour 6 à 8 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 1 h 30. 1 petit saumon ou un morceau de saumon de 2 kg, 1/2 l de vin blanc sec, 200 g de carottes, 1 oignon, 1 bouquet garni, sel, poivre en grains, 6 g de beurre, 60 g de farine, 1/2 l de lait, 100 g de beurre de crevettes, 150 g de crevettes "bouquets", 1 tasse de crème fraîche, 1 citron, poivre, poivre de Cayenne.

Faire un court-bouillon avec le vin blanc, 2 litres d'eau, les carottes fendues, 1 oignon, le bouquet garni, 1 c à café de sel, quelques grains de poivre. Le faire bouillir 30 à 40 mn. Le laisser refroidir. Y plonger le saumon vidé et paré. Ramener au bord de l'ébullition et laisser pocher 20 mn dans le liquide frémissant mais non bouillant. Egoutter le poisson et le dresser sur un plat long. Enlever la peau. Découper les parts sans déformer le poisson. Faire fondre le beurre, y délayer la farine, mouiller avec 1 litre de liquide moitié lait moitié bouillon de poisson. Faire bouillir très doucement une dizaine de minutes. Assaisonner de sel, poivre, 1 pointe de Cayenne. Hors du feu ajouter la crème et le beurre de crevettes. Réchauffer. Glacer le poisson avec un peu de sauce, décorer avec les bouquets et les rondelles de citron. Servir le reste de la sauce en saucière.

SAUMON AUX HUITRES POCHEES

Faire revenir 1 oignon, ajouter une pincée de curry, mouiller de vin blanc et d'un peu de crème épaisse. Ajouter une louche de bouillon et laisser réduire à petit feu. Faire pocher des pavés de saumon dans du fumet de poisson ainsi que des huîtres. Dresser le saumon l'entourer d'huîtres, napper de la sauce.

SAUMON AUX POIREAUX

1,2 kg de saumon. Pour la cuisson: 1 litre d'eau, 2 dl de vin blanc, 1 oignon, 1 carotte, 1 branche de céleri, sel, poivre, 1 bouquet garni. Sauce: 1 botte de poireaux, 100 g de beurre, 3 tomates, 1/4 litre de Sauternes ou autre vin liquoreux de Bordeaux, sel, poivre, 200 g de crème fraîche. Pour garnir: crevettes en bouquet ou fleurons de pâte feuilletée.

Commencez par préparer le court-bouillon et laissez-le cuire une trentaine de minutes. Nettoyez les poireaux en ne conservant que les blancs, lavez-les soigneusement, émincez-les et faites-les fondre doucement au beurre, mouillez de 1 dl de court-bouillon préparé et laissez

cuire jusqu'à ce que les poireaux soient tendres (+ ou - 10 mn). Ajoutez alors les tomates pelées et passées à la Moulinette et le Sauternes. Assaisonnez, laissez réduire doucement pendant 10 mn, puis liez la sauce à la crème. D'autre part vous aurez fait pocher le saumon dans le court-bouillon préparé en comptant 20 mn de cuisson. Egouttez-le, débarrassez-le des peaux et arêtes et nappez-le de la sauce préparée. Décorez de crevettes ou de fleurons.

SAUMON EN BELLE VUE

Pour 12 personnes: un saumon de 2 kilos environ, 2 gros oignons, 2 carottes, 2 branches de céleri, du sel, du poivre de Cayenne, du thym, du laurier, un verre à vin de vinaigre, 6 oeufs durs, 150 g de beurre, 1 dl de crème, 6 tomates, 500 g de macédoine de légumes, une douzaine de feuilles de gélatine, de la laitue, de la mayonnaise, du cerfeuil et du persil hachés.

Nettoyez le saumon et faites-le pocher dans un court-bouillon contenant de l'eau, les oignons, les carottes, le céleri, le tout coupé en petits dés. Ajoutez-y le thym, le laurier, le vinaigre, du sel et du poivre de Cayenne.

Lorsque le poisson est cuit, retirez du feu et laissez-le refroidir dans sa cuisson. Ecalez les oeufs, coupez-les en deux, retirez-en les jaunes et passez-les. Mélangez-les avec le beurre, la crème fouettée, du sel et du poivre. Remplissez les blancs avec cette farce à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée. Coupez les tomates en deux et videz-les. Remplissez-les avec la macédoine de légumes. Chauffez un litre et demi de court-bouillon passé et ajoutez-les feuilles de gélatine ramollie dans de l'eau froide. Pelez le saumon et décorez-le selon votre fantaisie (avec du blanc d'oeuf dur, une fleur en tomate, du jaune d'oeuf passé, du vert de poireau blanchi. etc. Quelques feuilles d'estragon dressées en forme de fleur sur le saumon et recouvertes de gelée vous procureront aussi une jolie décoration. Vous pouvez garnir les demi tomates avec de la mousse de saumon. Celle-ci s'obtient en passant les débris de saumon au tamis et en les travaillant avec da la mayonnaise. Nappez le saumon décoré de gelée. Dressez sur un lit de laitue et accompagnez de sauce Vincent (mayonnaise + jus de cerfeuil et persil haché).

SAUMON EN BRIOCHE

Pour 5 personnes: 500 g de pâte à brioche, 250 g de saumon, 125 g de champignons, 1 échalote, 1 oignon, 150 g de beurre, 1 bouquet de persil, thym, laurier, 2 oeufs durs, 1 oeuf frais, 50 g de riz, 1 petit pot de crème fraîche, 1 citron, sel, poivre, clou de girofle, 1 verre de vin blanc sec, un peu de vinaigre. Pâte à brioche: 250 g de farine, 125 g de beurre, 10 g de levure de boulanger, sel.

Pour faire la pâte, préparez 250 g de farine, 125 g de beurre, 2 oeufs, 10 g de levure de boulanger, 1 pincée de sel. Disposez 60 g de farine en fontaine, mettez la levure au centre et délayez-la avec 3 c à soupe d'eau tiède. Pétrissez en boule. Incisez profondément en croix, faites lever 2 heures dans un endroit tiède. Avec le reste de farine, disposé en fontaine, travaillez 1 oeuf entier, puis un second oeuf; détendez avec 2 cuillerées à soupe d'eau tiède salée; faites ramollir le beurre et incorporez-le à la pâte. Incorporez ensuite le levain petit morceau par petit morceau. Laissez 12 heures. Etirez la pâte une fois pendant ces 12 heures.

Préparez un court-bouillon avec le vin blanc, l'oignon émincé, sel, poivre, clou de girofle, thym et laurier. Ajoutez 1 verre d'eau. Faites chauffer, puis bouillir 15 minutes. Laissez refroidir avant d'y mettre le saumon. Faites chauffer et arrêtez la cuisson au premier bouillon. Laissez refroidir dans le court-bouillon. Parez en enlevant peau et arêtes. Faites cuire le riz: à l'eau salée 12 minutes seulement afin qu'il soit encore assez ferme; égouttez-le, rincez-le à l'eau froide. Grattez les champignons, passez-les à l'eau vinaigrée, hachez-les grossièrement. Mettez-les dans une casserole avec une noix de beurre, sel, poivre. Faites chauffer jusqu'à ce qu'ils rendent l'eau et commencent à dorer, ajoutez alors l'échalote pelée et hachée ainsi qu'un peu de persil. Abaissez la pâte sur quelques mm seulement d'épaisseur, en forme de rectangle. Mêlez morceaux de saumon, riz, farce et oeufs durs grossièrement hachés. Disposez cette farce sur la pâte. Parsemez des noisettes de beurre et repliez la pâte sur la farce; soudez bien la pâte sur elle-même afin de fermer la brioche hermétiquement, retournez-la en la posant sur une plaque beurrée et très légèrement farinée, décorez-la de quelques bandes de pâte, dorez à l'oeuf. Faites chauffer le four. Enfournez au centre du four et faites cuire 35 minutes a th 5/6. Servez chaud accompagné de crème fraîche, battue avec du jus de citron, et de beurre fondu.

SAUMON EN CREPINE AUX PISTACHES

Pour 8 personnes: 1 saumon frais de 2 kg, 100 g de pistaches, 100 g d'amandes, 200 g de beurre, 1 verre à liqueur de Grand Marnier, 4 citrons, 1 crépine de porc, sel, poivre, persil haché.

Monder les pistaches et les amandes en les trempant un instant dans l'eau bouillante. Faire macérer les pistaches dans le Grand-Marnier et griller les amandes après les avoir effilées. Mettre le beurre dans un bain-marie à peine tiède et le fouetter pour le rendre mousseux. Ajouter sel, poivre, le jus d’un citron, les amandes et les pistaches hachées. Ouvrir le saumon et enlever l'arête centrale sans ôter la tête. Mettre à

l'intérieur et sur le poisson, le beurre aromatisé. Envelopper le saumon dans la crépine de porc que l'on aura fait tremper un moment dans l'eau fraîche. Bien refermer la crépine et faire rôtir au four environ 3/4 d'heures. Pour servir, débarrasser le poisson de la crépine en recueillant le beurre fondu; le dresser sur un plat long, le saupoudrer de persil haché et le présenter entouré de quartiers de citron; passer le beurre en saucière. Si on ne trouve pas de pistaches, on peut les remplacer par des noisettes ou mettre 200 g d'amandes. Si on peut se procurer des feuilles de basilic ou de figuier (ou les deux) on en enveloppera le poisson avant de l'emballer dans la crépine.

SAUMON EN GELEE

1 jeune saumon (3 kg environ), 4 cuillerées à soupe de gélatine, 1 verre d eau tiède, 1 oeuf, mayonnaise ou sauce verte. Court-bouillon: 1,5 litre d'eau, vin blanc, 1 gros oignon d'Espagne émincé, 4 carottes émincées, 1 tige de céleri émincée, 2 feuilles de laurier, bouquet garni. Décoration: 1 concombre pelé (gardez la peau), 1 courgette, radis roses, tomates pelées (gardez la peau) 1 oeuf dur, 1 citron.

Préparez la quantité de court bouillon nécessaire pour recouvrir le saumon dans une poissonnière et faites-le cuire à feu doux pendant 30 minutes. Laissez refroidir dans la poissonnière et déposez dedans le poisson paré. Portez à ébullition et faites mijoter très doucement pendant 15 minutes. Laissez refroidir le poisson dans le court-bouillon puis disposez-le sur une longue planche ou sur un plat. Retirez la peau, mais laissez-la sur la tête, et rejetez l'eau égouttée. Séchez délicatement le saumon avec un linge propre. Préparez la gelée en faisant réduire le court-bouillon à 1 litre. Laissez refroidir. Faites dissoudre la gélatine dans une cuillerée de court-bouillon chaud, puis ajoutez-la au court-bouillon. Broyez la coquille de l'oeuf, mélangez-la avec le blanc et mettez les ensemble dans le court-bouillon (pour l'éclaircir en drainant les impuretés). Portez à ébullition, puis filtrez à travers un linge propre. Décorez le saumon avec les pelures de concombre et de tomates. du blanc et du jaune d'oeuf dur, des rondelles de citron et des radis. Entourez-le des tomates et des tronçons du concombre et de la courgette bien garnis; mettez au réfrigérateur, après avoir recouvert le poisson de gelée presque prise. Servez avec une mayonnaise ou une sauce verte.

SAUMON EN PAPILLOTE

Beurrer un papier aluminium (côté brillant à l'intérieur, le plus chaud), y mettre de la tomate concassée, 1 tranche de saumon de l'oseille, de la crème fraîche, 2 feuilles de menthe. Fermer la papillote et cuire 10 mn au four.

SAUMON EN PAPILLOTE

Pour 4 personnes: 800 g de filet de saumon, 4 petits poireaux, 1 petite carotte, 5 cl de fumet de poisson, 4 brins de cerfeuil, 1 c à soupe de baies roses, 4 c à soupe de crème fraîche, 1 échalote, sel, poivre.

Peler la carotte, la hacher finement. Peler et émincer l'échalote. Nettoyer les poireaux. Couper le filet de saumon de en 4 parts. Préchauffer le four th 6. Couper 4 feuilles de papier sulfurisé. Déposer au centre un peu de poireaux, les tranches de saumon, un peu de carottes et de nouveau des poireaux. Mélanger la crème et le fumet de poisson. Saler et poivrer. Arroser la préparation de crème et ajouter quelques pluches de cerfeuil et les baies roses. Fermer les papillotes et les déposer sur une plaque. Glisser au four et laisser cuire 15 mn. Servir bien chaud.

SAUMON EN PAPILLOTE

Préparation: 15 mn. Cuisson: 20 mn. Pour 4 personnes: 800 g de filet de saumon frais (sans peau ni arête), 12 pétoncles, 4 endives, 1 citron vert, 10 cl de vermouth blanc, 20 g de beurre, 2 brins d'aneth, 2 morceaux de sucre, sel, poivre. Pour la sauce: 100 g de beurre, 1 c à soupe de crème épaisse, 1 citron vert, sel, poivre.

Rincez rapidement le filet de saumon, épongez-le. Prélevez au couteau économe la peau du citron vert sans toucher la peau blanche amère. Retaillez-la en fins bâtonnets (en julienne).

Lavez les endives et essuyez-les. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Plongez-les dans de l'eau bouillante salée avec le jus du citron vert et le sucre. Laissez cuire pendant 5 mn. Egouttez-les. Ouvrez les pétoncles en glissant la lame d'un couteau entre les deux coquilles. Décollez la noix et le corail. Supprimez les barbillons grisâtres. Rincez-les. Egouttez-les sur une feuille de papier absorbant. Préchauffez le four sur thermostat 7 (210 °C). Enduisez de beurre une grande feuille d'aluminium. Etalez-le dans un plat à four. Disposez dans le plat les demi endives, puis le saumon. Parsemez de zestes de citron. Répartissez les noix de pétoncles. Arrosez du vermouth. Assaisonnez de graines de coriandre et de brins d'aneth. Salez poivrez. Fermez la papillote en repliant les bords vers le haut. Enfournez, laissez cuire 12 mn. Faites fondre le beurre au bain-marie. Incorporez la crème et le jus de citron en fouettant légèrement, Salez, poivrez. Servez le saumon dans sa papillote avec la sauce à part.

SAUMON EN RILLETTES

Pour une terrine de 500 g: 250 g de saumon frais, 250 g de saumon fumé, 200 g de beurre, 2 dl de vin blanc, 1 dl d'huile d'olive, 2 c à soupe de cognac, 1 poivre du moulin. Préparation: 30 mn. Cuisson: 8 mn.

Otez la peau du saumon frais, coupez-le en dés, mettez-le dans une casserole ajoutez le vin et faites cuire. Stoppez la cuisson au premier frémissement. Faites chauffer l'huile légèrement dans une petite casserole. Versez-y les dés de saumon égouttés, faites-les revenir sans prendre couleur, ajoutez le cognac, le sel et le poivre, mélangez et mettez au frais. Coupez le saumon fumé en gros morceaux, faites-les revenir dans 100 g de beurre sans prendre couleur. Laissez-le refroidir, puis pilez-le au mortier et ajoutez le reste du beurre en pommade. Travaillez pour obtenir une pâte lisse. Mélangez, à cette pâte, le saumon tenu au frais. Rectifiez l'assaisonnement, moulez dans la terrine et mettez une nuit au réfrigérateur. Servez frais.

SAUMON FARCI AUX CEPES

Enlever l'arête par le dos du saumon, couper le long de l'arête, couper au sécateur près de la tête et de la queue sortir l'arête et les tripes. Faire revenir 200 g de cèpes. Hacher 200 g de lard de poitrine (salé, poivré), ajouter 4 échalotes, de l'aneth. Mélanger dans la poêle avec les cèpes et faire revenir un peu. Hacher 2 grosses poignées de mie de pain trempée dans du lait. Mélanger le pain avec les cèpes. Remplir le saumon, le coudre, saler légèrement. Cuire au four sur la lèchefrite, 30 mn à four pas trop chaud.

SAUMON FRAIS ET FUME EN PAUPIETTES

1 kg de saumon frais avec la peau, 250 g de saumon fumé, 1 petit bouquet de basilic frais, 1 petit bouquet de thym frais, 2 feuilles de laurier, 1 citron, 5 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Levez la peau du saumon. Otez toutes les arêtes périphériques en prenant garde de ne pas abîmer le poisson; utilisez au besoin une pince à épiler. Cette opération terminée, tranchez la

chair en filets très minces à l'aide d'un couteau bien affûté, en travaillant presque parallèlement à l'arête centrale. Mélangez le jus d'un demi citron pressé avec trois cuillerées à soupe d'huile d'olive, ajoutez quelques branches de thym et le laurier finement ciselé. Salez et poivrez. Séchez les filets de saumon en les posant sur quelques feuilles de papier absorbant, puis plongez-les dans la marinade. Réservez une heure au frais. Séchez les filets de saumon frais. Posez sur chacun une tranche de saumon fumé et une feuille de basilic? Roulez en forme de paupiette et fermez avec une pique en bois. Poêlez-les 2 mn dans du beurre bien chaud. Arrosez avec le beurre de cuisson.

SAUMON FUME AUX OEUFS MOLLETS

Pour 1 personne: 1 tranche de saumon fumé, 1 oeuf, 3 c à soupe de crème, 1/4 de jus de citron, des feuilles de salade.

Dans une casserole d'eau chaude versez un peu d'huile et de vinaigre et faites-y pocher un oeuf pour le cuire mollet. Dans une casserole verser 1/4 de jus de citron, 3 c à soupe de crème fleurette et 5 baies de genièvre, battez bien pour faire épaissir. Mettre de la salade sur une assiette, posez dessus la tranche de saumon et par-dessus l'oeuf mollet, refermez la tranche de saumon sur l'oeuf, versez la crème.

SAUMON GRILLE

Epluchez 2 têtes d'ail, 4 tomates et faites-les griller dans 5 c d'huile en ajoutant une feuille de laurier, 2 piments forts et une tranche de pain. Laissez réduire, pilez le tout dans un mortier et incorporez 1 c de vinaigre, du sel et du poivre. Versez peu à peu 4 c d'huile afin d'obtenir une sauce liée et nappante. Passez cette préparation au tamis et battez la sauce au moment de servir. Nappez des tranches de saumon grillé de cette sauce.

SAUMON GRILLE A L'OSEILLE

Pour 4 personnes: 800 g de saumon, 2 c à soupe d'huile, 100 g d'oseille, 1/2 litre de fumet de poisson, 2 dl de vin blanc sec, 2 échalotes, sel, poivre, 250 g de crème fraîche.

Coupez le saumon en deux dans le sens de l'épaisseur. Retirez l'arête centrale et toutes les petites arêtes. Coupez ensuite chaque morceau en deux, toujours dans le sens de l'épaisseur, pour obtenir 4 escalopes de saumon. Gardez-les en attente. Dans une casserole, mettez le fumet, le vin blanc, les échalotes hachées et l'assaisonnement. Laissez réduire de trois quarts. Ajoutez alors la crème fraîche et l'oseille que vous laisserez cuire 2 mn. D'autre part, faites sauter les escalopes de saumon très rapidement à l'huile (quelques minutes seulement). Servez le poisson avec la sauce préparée.

SAUMON NANTUA

Pour 8 personnes: un saumon de 2 kilos, 24 écrevisses, 2 oignons, 2 branches de céleri, 2 carottes, 100 g de champignons, 50 g de beurre, un dl de cognac, une bouteille de champagne brut, un litre de fumet de poisson, 400 g de crème fraîche, une cuillerée à soupe de beurre manié de farine, un papier beurré de la taille du poisson, sel et poivre.

Hachez finement l'oignon et le céleri. Coupez les carottes en très petits dés. Emincez les champignons. Faites fondre tous ces éléments dans le beurre chaud sans les laisser se colorer. Ajoutez ensuite les écrevisses, faites-les raidir. Flambez avec le cognac puis mouillez avec le champagne. Assaisonnez. Laissez ainsi cuire 10 minutes puis égouttez les écrevisses en réservant le jus de cuisson. Tenez-les au chaud. Posez le saumon lavé et vidé sur la grille de la poissonnière, mouillez avec le jus de cuisson des écrevisses et le fumet de poisson puis couvrez d'un papier beurré. Faites cuire au four pendant une heure, arrosez souvent en soulevant le papier beurré. Pendant ce temps, décortiquez la queue de la moitié des écrevisses, pilez finement les têtes et les pattes, passez au tamis. Le saumon cuit, égouttez-le et tenez-le au chaud sur le plat de service à l'entrée du four. Faites réduire de moitié son jus de cuisson, passez-le au chinois puis ajoutez-lui la purée d'écrevisses et la crème. Faites encore réduire en battant au fouet puis liez la sauce avec le beurre manié. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez les queues d'écrevisses. Nappez le saumon avec la sauce en disposant dessus les queues d'écrevisses. Garnissez le plat avec les écrevisses entières et servez aussitôt.

SAUMON ROSSINI

Pour 6 personnes: 6 belles tranches de saumon frais (2 cm d'épaisseur), 500 g de foie gras frais de canard, 450 g de cèpes (2 bocaux de 225 g), 3 verre de porto, 2 verres de pouilly, 50 g de beurre, sel, poivre.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et verser les cèpes, mélanger au porto, ajouter le pouilly et laisser réduire à feu moyen, une demi-heure environ, en surveillant constamment. Faire revenir à la poêle, dans un peu d'huile, les tranches de saumon pendant une vingtaine de minutes. Faire rissoler dans une poêle, sans ajouter de beurre, le foie gras découpé en six lamelles (environ quinze minutes, le temps que le foie devienne légèrement doré). Sur un lit de mâche, déposer les tranches de saumon, recouvrir du foie gras et napper de la sauce aux cèpes. Entourer l'ensemble d'une jardinière de légumes frais.

SAUMON ROTI AU FENOUIL

Pour 6 personnes: 1 saumon de 2 kg, 1 dl d'huile d'olive, quelques branches de fenouil. Sauce d'accompagnement: 1 bulbe et demi de fenouil, 100 g de fromage blanc à 20 %, 1 pincée de poivre de Cayenne, 1 c à soupe d'apéritif anisé, sel, poivre. Préparation: 30 mn. Cuisson: 30 mn.

Faire vider le saumon par le poissonnier en ouvrant le moins possible le ventre. Avec le manche d'une louche, longer la colonne vertébrale par l'intérieur et gratter le caillot de sang qui y est collé. Laver le poisson, l'éponger puis saler et poivrer l'intérieur que l'on garnira de

branches de fenouil. L'embrocher ou, mieux, le placer à l'intérieur d'un gril à poisson, le saler et le poivrer extérieurement et le cuire en le retournant régulièrement pendant 25 à 30 minutes; l'arroser souvent avec l'huile d'olive en cours de cuisson. Sauce d'accompagnement: couper grossièrement le fenouil puis le cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée; l'égoutter puis le mixer. Dans le fromage blanc, ajouter la purée de fenouil, l'apéritif anisé, le poivre de Cayenne, du sel et du poivre. Vérifier la cuisson du saumon en le piquant à coeur d'une aiguille; lorsqu'on la retire, celle-ci doit être tiède. Servir chaud accompagné de la sauce. On peut également cuire le saumon au four, th. 7 (2100C) ou le faire griller sur de la braise. Il est possible d'ajouter des feuilles de menthe fraîche ciselées dans la sauce.

SAUMON ROTI SAUCE AU CHAMPAGNE

Pour 4 personnes: 1 saumon de 1,6 kg, 2 dl de champagne brut, 500 g de pétoncles, 60 g de beurre, 1 carotte, 1 oignon, 1 dl de vin blanc, 40 g de farine, 3 c à soupe de crème fraîche, ciboulette, sel, poivre. Préparation: 25 mn. Cuisson: 40 mn.

Faire vider le saumon par le poissonnier. Eplucher et émincer l'oignon et la carotte. Beurrer un plat allant au four, y déposer un lit d'oignon et de carottes émincées, poser le poisson dessus; saler et poivrer. Ajouter le vin blanc, 1 dl de champagne et 1 dl d'eau. Recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium beurrée et cuire à four chaud, th 7 (210° C) pendant 30 minutes en l'arrosant souvent. Ouvrir les pétoncles (comme des coquilles Saint-Jacques), les ébarber, les laver et les réserver. Récupérer le jus de cuisson du saumon, le filtrer et le réserver. Faire un roux avec la farine et 40 g de beurre; mouiller avec le jus de cuisson (2 dl environ). Ensuite, ajouter la crème fraîche, 1 dl de champagne, la ciboulette hachée et les pétoncles; faire bouillir 2 minutes. Retirer délicatement la peau du saumon. Sur un grand plat, poser le poisson et le napper de sauce chaude au champagne et aux pétoncles.

SAUMON SAUCE AUX MOULES

1 boîte de saumon, 1 litre de moules, sel, poivre, 100 g de crevettes roses, 40 g de farine, 50 g de beurre, 1 dl de crème.

Chauffer le saumon au bain-marie, et le tenir au chaud. Ouvrir les moules, les retirer des coquilles. Garder l'eau des moules. Faire un roux blond mouillé avec l'eau du saumon et des moules. Assaisonnez, ajouter le moule. Napper le saumon et garnir des crevettes décortiquées.

SAUMON SAUCE CITRON VERT

Pour 2 personnes: beurre de saumon fumé, 40 g de saumon fumé, quelques brins de ciboulette, 20 g de beurre, 1/4 de jaune d'oeuf, 15 g de chapelure (finition), 1 citron vert, sel, poivre. Sauce au citron vert: 1 c à soupe de vin blanc, 1 c à soupe de Noilly Prat, 0,75 dl de fumet de poisson en paquet, 0,50 dl de crème double, 15 g de beurre, 10 g d'échalote, sel, poivre.

Beurre de saumon fumé: passer le saumon fumé au hachoir. Laver et couper finement la ciboulette. Mélanger le saumon fumé, la ciboulette hachée, le 1/4 de jaune d'oeuf et le beurre ramolli. Saler et poivrer. Prélever les zestes du 1/4 de citron vert (retirer la partie blanche sur l'écorce) et hacher finement. Réserver. Sauce au citron: Faire réduire presque à sec le vin blanc et le Noilly avec 10 g d'échalote hachée. Ajouter les 0,75 dl de fumet de poisson, réduire de moitié, puis mouiller avec 0,50 dl de crème double et porter à nouveau à ébullition. Saler et poivrer. Hors du feu, monter la sauce en y incorporant les 15 g de beurre et un filet de citron vert. Passer au chinois et réserver. Poser les 2 escalopes de saumon dans un plat. Répartir le beurre de saumon sur les 2 filets en le lissant soigneusement, puis les cuire pendant 2 à 3 minutes sous le gril de votre four. Le saumon doit rester bien rose. Finition: parsemer les 15 g de chapelure sur les escalopes pour absorber le gras, avant de les dresser sur une assiette. Les entourer de la sauce au citron vert et saupoudrer le tout de citron vert haché. Un concassé de tomates relevé d'un peu de basilic se marie à merveille avec ce saumon.

SAUMON SUR CANAPE

100 g de saumon fumé, 4 jaunes d'oeufs, 4 filets d'anchois dessalés, 1 c à soupe de câpres, 1 c à soupe de beurre, 1 pointe de couteau de poivre de Cayenne, 1 tasse de ciboule hachée, 4 tranches de pain, laitue.

Sur un plat de service, faites un lit de feuilles de laitue. Déposez-y les tranches de pain garnies de la farce suivante. Hachez finement le saumon fumé. Mélangez-le avec deux jaunes d'oeufs cuits durs et écrasés ainsi que des filets d'anchois hachés, des câpres, du beurre et du poivre de Cayenne. Passez cet ensemble au mixer. Garnissez d'un mélange de hachis de deux jaunes d'oeufs cuits durs et de la ciboule hachée.

SAUMON SUR LIT DE CHOUCROUTE

Pour 4 personnes: 800 g de saumon frais (un filet épais avec sa peau), 1 kg de choucroute crue, 2 carottes, 1 gros oignon, 2 clous de girofle, 12 grains de genièvre, 1 bouquet garni, 1/2 c à café de graines de cumin, 1 yaourt goût bulgare, 1 c à soupe d'huile, gros sel de mer.

Rincez trois ou quatre fois la choucroute dans l'eau tiède. Essorez-la entre les doigts. Etalez-en la moitié dans le compartiment supérieur de la marmite à cuisson vapeur. Pelez les carottes, coupez-les en rondelles. Epluchez l'oignon et piquez-le de clous de girofle. Disposez le tout sur la choucroute avec le bouquet garni, le genièvre et le cumin. Recouvrez avec le reste de choucroute. Faites cuire 1 h 20 environ, en veillant à ce que le légume reste croquant. Après 1 h 10, chauffez l'huile dans une poêle anti-adhérente, déposez-y le saumon coupé en quatre morceaux côté peau contre le fond; parsemez chaque morceau d'une pincée de gros sel. Laissez-les cuire sur feu modéré sans jamais les retourner jusqu'à ce que le sel commence à fondre. Pendant ce temps, retirez de la choucroute le bouquet garni et l'oignon; débarrassez ce dernier des clous de girofle, mixez-le et mélangez-le au yaourt. Mettez la choucroute dans un plat creux bien chaud; arrosez-la de cette sauce. Saupoudrez de poivre concassé les morceaux de saumon et disposez-les dessus. Servez aussitôt.

SAUMON TIDMISH

Mêler une tasse de mie de pain émietté, du persil haché, du poivre, du sel, avec un peu de lait. Garnir le fond d'un plat de cette farce. Nettoyer un beau saumon (ou un morceau de saumon), le frotter de sel et l'inciser à quatre ou cinq endroits. Mettre dans chaque incision un beau morceau de beurre. Poser le poisson dans le plat. Recouvrir tout le fond du plat avec du lait. Mettre à four doux, arroser toutes les dix minutes et cuire.

TARTARE DE SAUMON DIJONNAISE

250 g de filet de saumon, 20 brins de ciboulette, 2 cuillères à café de moutarde, 10 cl d'huile d'olive, quelques gouttes de jus de citron, sel, poivre.

Mettre dans un mixeur le saumon coupé en dés, la ciboulette, la moutarde, le jus de citron, le sel et le poivre. Mixer le tout 15 à 20 secondes. Dresser sur une assiette, parsemer de ciboulette hachée.

TARTARE DE SAUMON ET DE DAURADE

Faire mariner 24 h dans de l'huile d'olive: 2 échalotes coupées fin, 2 c à soupe de grains de poivre vert avec un peu de leur vinaigre, 1 jus de citron, sel. Hacher séparément un pavé se saumon et un filet de daurade. Verser le jus de la marinade sur chaque poisson. Mélanger et mettre au frais 10 mn. Sur une assiette mettre de l'aneth poser dessus une couche de saumon. Couvrir de feuilles d'épinard. Mettre une couche de daurade et recouvrir d'épinards. Puis finir avec une couche de saumon et des épinards. Poser une assiette à l'envers sur ce tartare et le retourner pour avoir l'aneth au-dessus.

TARTE AU SAUMON

Garnissez un fond de tarte

de pâte brisée et faites cuire à blanc 10 mn. Battez à la fourchette 1/4 de litre de crème fraîche et un filet de citron. Ajoutez 2 ou 3 tranches de saumon fumé coupées en petits morceaux. Versez ce mélange sur le fond de tarte et faites cuire 25 mn à four moyen.

TARTE AU SAUMON

Pour 6 personnes: 250 g de pâte brisée, 4 tranches de saumon fumé, 3 oeufs, 1 pot de crème fraîche de 25 cl, 1 botte de ciboulette, 1 noix de beurre, poivre.

Préchauffer le four th 5 (200°C°. Etaler la pâte et en garnir un moule à tarte beurré. Piquer le fond à la fourchette. Battre les oeufs avec la crème fraîche. Ajouter la ciboulette coupée

finement aux ciseaux. Poivrer. Verser 3 c à soupe de ce mélange dans le fond du moule. Découper chaque tranche de saumon en lanières assez larges. En poser la moitié dans le moule puis recouvrir du mélange et terminer en disposant les dernières lamelles de saumon. Surveiller le dessus de la tarte et recouvrir de papier d'aluminium quand elle commence à se colorer. Servir chaud.

TARTE AU SAUMON

Pour 6 personnes: 1 fond de tarte en pâte brisée. Garniture: 3 darnes de saumon, 1 l de court-bouillon pour poisson, 60 g de beurre, 40 g de farine, 1/4 l de lait, sel, poivre, 3 oeufs durs, 250 g de champignons de couche, 20 g de beurre, un filet de citron, quelques brins de persil, crème fraîche à volonté.

Couvrez le fond de tarte piqué à la fourchette de papier d'aluminium et de haricots secs. Faites-le cuire à blanc 25 mn environ à four chaud (200 °C). D'autre part, faites pocher les darnes de saumon dans le court-bouillon frémissant (10 mn). Faites un roux blond avec le beurre et la farine, mouillez de lait, faites épaissir sur feu doux en remuant (10 mn); vous pouvez mouiller de lait et de court-bouillon en proportions égales assaisonnez. Nettoyez les champignons, faites-les sauter rapidement dans le beurre avec un filet de citron (10 mn) assaisonnez. Ecalez et hachez les oeufs durs. Egouttez les darnes de saumon et coupez-les en deux morceaux. Mélangez la béchamel, les champignons (réservez-en quelques-uns pour la décoration) et les oeufs durs. Mettez la moitié du poisson sur le fond de tarte, recouvrez de béchamel garnissez du reste de saumon et de têtes de champignons réservées. Nappez à volonté de 2 c à soupe de crème fraîche, salée, poivrée et citronnée. Repassez quelques minutes à four chaud pour réchauffer le tout. Décorez de touffes de persil. Servez chaud avec une salade verte. Remarque: toutes les cuissons peuvent être menées simultanément: fond de tarte, poisson, sauces, champignons afin que tout soit chaud à peu près en même temps.

TERRINE DE LENTILLES AU TARTARE DE SAUMON

Faire cuire 250 g de lentilles avec du bouillon, 1 oignon piqué de clous de girofle et un bouquet garni. Hacher 1 grand filet de saumon avec une dizaine de cornichons, 1 grosse échalote, un oeuf dur et un peu de persil, mélanger et verser 1/2 jus de citron vert. Préparer une vinaigrette y ajouter 2 grosses cuillerées de moutarde et de l'huile si nécessaire, et le reste du jus de citron, la sauce doit avoir la consistance d'une mayonnaise. Egoutter les lentilles, mélanger une partie de la sauce et un peu de persil avec les lentilles. Mélanger le reste de la sauce au saumon. Mettre une couche de lentilles dans le fond d'un plat, déposer le saumon dessus sans le tasser, mettre une autre couche de lentilles. Laisser au frais au moins 4 heures, démouler.

TERRINE DE SAUMON AUX BAIES ROSES

Pour 6 personnes: 400 g de saumon frais ou surgelé, 400 g de poisson blanc (merlan cabillaud), sel, poivre de Cayenne, 2 c à soupe de fines herbes hachées, 1 c à soupe de jus de citron, 250 g de crème fraîche, 2 oeufs, 1 c à soupe de poivre rose.

Coupez les poissons (débarrassés des peaux et arêtes) en cubes. Passez-les au mixer, assaisonnez, joignez les fines herbes et le jus de citron. Incorporez ensuite la crème fraîche, les oeufs battus et le poivre rose. Versez dans un moule à cake beurré de 25 cm de long, couvrez d'une feuille de papier d'aluminium et faites cuire 1 h 15 à four chaud (200°C) au bain-marie. Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur. Servez avec une sauce vinaigrette additionnée de dés de tomates ou d'une sauce à la crème ou au fromage blanc mélangée à du coulis de tomates.

TERRINE DE SAUMON AUX ENDIVES

3 endives, 400 g de saumon, 1 branche d'aneth. Pour la gelée: des os de veau, 1 couenne de lard, 1 oignon piqué de 3 clous de girofle, 1 bouquet garni, 3 poireaux, 4 carottes, 3 verres de vin blanc. Pour le court-bouillon: 1 oignon piqué de 1 clou de girofle, 1 poireau, 1 carotte, thym, laurier, vin blanc.

Mettre les ingrédients pour faire la gelée dans de l'eau, ajouter le vin blanc, cuire au moins 3 heures. Préparer le court-bouillon le cuire au moins 1 heure. Mettre le poisson à cuire à couvert dans le court-bouillon. Effeuiller 3 endives pour tapisser le moule, mettre l'aneth au fond avec des endives taillées en lanière. Recouvrir de gelée. Nettoyer le saumon cuit et mettre un couche de poisson, une couche de lanières d'endives et de la gelée, et ainsi de suite. Finir par des feuilles d'endives. Recouvrir le tout de gelée. Mettre 12 heures au froid.

TERRINE DE SAUMON AUX EPINARDS

1 kg de filets de saumon, 1 kg d'épinards en branches, 1 litre de fumet de poisson ou de crustacés, 4 cuillères à soupe d'échalotes hachées, 8 feuilles de gélatine, 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée, 40 g de beurre, sel, poivre.

Faire revenir les épinards avec 2 cuillères à soupe d'échalotes dans 20 g de beurre pendant 5 minutes. Saler et poivrer. Réserver et laisser tiédir. Couper les filets de saumon en morceaux. Les faire cuire à la vapeur pendant 8 minutes. Faire revenir dans le reste de beurre 2 cuillères à soupe d'échalotes pendant 2 minutes en remuant. Laisser tiédir. Saler et poivrer. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide. Faire chauffer le fumet de poisson. Retirer du feu, y ajouter les feuilles de gélatine une à une pour les faire fondre, laisser tiédir. Dans un moule à cake, verser un peu de fumet de poisson, faire prendre au réfrigérateur. Puis déposer en couches le saumon et les épinards jusqu'à épuisement des ingrédients. Finir par le saumon. Verser le reste de fumet, bien tasser le tout et faire prendre au réfrigérateur au moins 4 heures, servir bien frais avec de la crème à la ciboulette.

TERRINE DE SAUMON SAUCE VERTE

Pour 6 à 8 personnes: 500 g de chair de saumon (frais ou surgelé) sans peau ni arêtes, 500 g de chair de brochet (frais ou surgelés) sans peaux ni arrêtes, 3 oeufs, 50 g de crème fraîche épaisse, sel, poivre, 30 g de beurre. Sauce verte: un bol de mayonnaise, une poignée d'épinard, de cresson, de cerfeuil et d'estragon.

Coupez le saumon en filets. Passez la chair du brochet au mixer. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Ajoutez ceux-ci à la purée de poisson ainsi que la crème; assaisonnez. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme, incorporez-les délicatement à la farce au brochet. Beurrez le fond et les parois d'une terrine, remplissez-la alternativement de couches de farce et de filets de saumon. Couvrez la terrine et faites cuire au bain-marie au four pendant 40 mn. Laissez refroidir, mettez au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Pour préparer la sauce, après avoir confectionné la mayonnaise de la manière habituelle, faites blanchir 2 mn les herbes à l'eau bouillante. Egouttez-les, pressez-les et hachez-les finement. Mélangez-les à la mayonnaise. Servez cette sauce avec la terrine froide mais non glacée (pensez à la sortir assez tôt du réfrigérateur).

TOURTE AU SAUMON

Pour 6 à 8 personnes: 400 g de pâte brisée, 800 g de saumon (frais ou surgelé), 200 g de champignons de couche, 50 g de beurre, 200 g de crème fraîche, 2 oeufs entiers, 2 jaunes d'oeufs, sel, poivre.

Foncez un moule à tarte beurré avec les deux tiers de la pâte étalée au rouleau. Retirez toutes les peaux et arêtes du saumon et nettoyez les champignons. Passez la moitié du saumon au mixer avec les champignons; à la purée obtenue, ajoutez le beurre ramolli, la crème, 2 oeufs entiers + 1 jaune, assaisonnez. Garnissez le fond de tarte avec cette préparation et posez par-dessus le reste du saumon coupé en lanières. Recouvrez avec le reste de pâte. Ménagez une cheminée au centre. Dorez la pâte au jaune d'oeuf et faites cuire 45 mn a four chaud. Servez aussitôt.

TOURTE AU SAUMON ET EPINARDS

Préparation 20 mn. Cuisson 40 mn. 400 g de saumon, 450 g d'épinards en branches, 800 g de pâte feuilletée, 200 g d'échalotes, 2 jaunes d'oeuf, 30 g de beurre, sel, poivre.

Préparer les épinards avec des oignons de l'ail et de la crème. Tronçonner le filet de saumon pour obtenir des tranches moyennes d'environ 50 grammes et les assaisonner de sel et de poivre. Ciseler et faire revenir dans 20 g de beurre les échalotes. Beurrer 4 moules individuels. Etaler la pâte feuilletée et la déposer dans le moule en ayant soin de la laisser déborder de celui-ci. Placer sur la pâte un lit d'échalotes puis une tranche de saumon et une couche d'épinards; renouveler l'opération. Avec le restant de pâte, confectionner un couvercle, pincer ce couvercle avec la pâte placée dans le moule pour fermer la tourte. Décorer à votre goût le dessus du couvercle avec les chutes de pâte. Badigeonner aux jaunes d'oeufs. Cuire la tourte au four à 180° C pendant environ 35 minutes. Servir aussitôt.

TURBAN DE POISSON

Pour 6 personnes: 1 boîte de saumon ou de poisson cuit, 100 g de mie de pain, 1 verre de lait, 4 oeufs, 20 g de matière grasse. Sauce: 40 g de beurre, 4 à 5 dl lait, sel, poivre, 1 c à soupe de concentré de tomate.

Ecraser finement le poisson avec une fourchette. Pendant ce temps, faire chauffer le lait. Verser le lait chaud sur la mie de pain, écraser à la fourchette et ajouter au poisson. Casser les oeufs, mettre les jaunes avec le poisson. Battre les blancs en neige ferme, les ajouter et mélanger délicatement. Compléter l'assaisonnement s'il y a lieu. Beurrer très grassement un moule à savarin, y verser la préparation. Faire cuire au bain-marie environ 3/4 d'heure. 15 minutes avant la fin de la cuisson du turban, faire une sauce béchamel avec 40 g de beurre, 40 g de farine, 4 à 5 dl de lait suivant épaisseur désirée, sel et poivre. La laisser mijoter quelques minutes. Démouler le turban, joindre la tomate à la sauce. Napper le turban. Le saumon en boîte est parfait pour cette préparation mais toutes les conserves au naturel ou les restes de tous poissons frais peuvent être utilisés. On peut accompagner le turban avec une sauce béchamel pure, ou avec une sauce tomate pure, mais le mélange des deux est très heureux. Le turban de saumon est bon froid, l'accompagner de salade.

RECETTE DE SAUMON FUMEES

Prendre des filets de saumon. Mettre du gros sel sur la chair et sur la peau attendre 1 à 2 heures selon la grosseur (donne l'impression d'une viande cuite au toucher)

Mettre les filets dans un gros bol d'eau environ 12 heures pour dessaler.

Bien essuyer l'excédent d'eau et sécher sur une grille ½ heures. Envoyer ensuite au fumoir